

DR. PANYOR ÁGOTA\*

## A fűszerpaprika, mint hagyományos magyar termékünk fogyasztási szokásainak elemzése

### Summary

The certain countries of the European Union can preserve their competitiveness only in that manner if the member states can keep their individuality and identity on a long distance. For the sake of the cause, it is important to provide most of our unique, traditional hungarian products with communal trademark to protect our values and to reserve the traditional technologies. The produce of Red Paprika of the landscape district of Szeged and Kalocsa is under communal trademark process and hopefully it will get it in this year.

### BEVEZETÉS

A fejlett nyugat-európai országokban az 1980-as évek végétől indult el az a folyamat, melynek során megnőtt a fogyasztói kereslet az egyes régiókra jellemző, többgenerációs, hagyományos módon előállított, kiváló minőségű élelmiszeripari termékek iránt. A globalizáció világában egyre többen ismerik fel a hagyományok megőrzésének fontosságát. Különösképpen vonatkozik ez a nemzeti értéket képviselő, kiváló minőségű speciális termékekre. A hagyományos és tájjellegű élelmiszerek esetében előtérbe kerül az eredet, a származási hely, és a hagyományos jelleg. Így az eredetvédelemmel rendelkező termékek versenylőnyökhöz juthatnak az Európai Unióban, és speciális marketing stratégia kidolgozása után a közösségi marketing eszközeit alkalmazva válhatnak sikeressé (Panyor és Marosi, 2006).

Úgy véljük, hogy a jól megválasztott hagyományos és tájjellegű kertészeti termékek húzótermékei lehetnek a magyar agrárgazdaságnak. Az egyedi ízek, zamatok színesítik a globalizálódó, ízeiben is homogenizálódó európai kínálatot. Ezek a termékek több évszázad termelői tapasztalatát ötvözik, sűrítik magukba. Az ismeretek a termékekben megjelenve a különlegességeket is kereső fogyasztóknál megbecsült, egyedi piaci értéket jelennek. Nagy szerepük lehet a gasztroturizmusban, a különböző vidéki és kertészeti-idegenforgalmi programokban, ahol a történeti múlt, a jelen és az asztali örömök, mint nemzeti örökségünk kincsei jelennek meg Európa közvéleménye előtt. Továbbá komoly szerepük lehet a környezet- és tájvédelemben, a kedvezőtlen adottságú térségek felzárkóztatásában, a népességmegtartásban, a foglalkoztatásban, és nem utolsósorban a turizmusfejlesztésben.

A Szegedi fűszerpaprika-örlemény és a Kalocsai fűszerpaprika-örlemény szerepel a HÍR termékek között, és mindemellett az Európai Bizottságnál folyamatban van a közösségi oltalom megszerzése az 510/2006/EK rendelet – a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról – alapján.

\* Főiskolai docens – Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Kar.



## A FÜSZERPAPRIKA SZEREPE A TÁPLÁLKOZÁSBAN

Nobel-díjas tudósunk, Szent-Györgyi Albert írta a paprikáról: „A magyar nép kedvező egészségi helyzetének egyik oka a nagy paprika fogyasztás (fűszer, étkezési), mely az egyoldalú táplálkozás (kenyér és szalonna) hátrányait kiküszöböli”.

A paprika kedvező élettani tulajdonságainak megismeréséhez nagymértékben hozzájárult Szent-Györgyi Albert, aki 1936-ban szegedi laboratóriumában frissen szedett fűszerpaprikából C-vitamint állított elő. A paprika négyszer-ötször annyi C-vitamint tartalmaz, mint a citrom. A szárított és őrölt fűszerpaprikában a raktározás ideje alatt a C-vitamin mennyisége fokozatosan csökken, bár a légmentes, fényzáró csomagolás lassítja, csökkenti a vitamin lebomlását. A fűszerpaprika P-vitamint, B<sub>1</sub>- és B<sub>2</sub>-vitamint is tartalmaz, valamint nagyon gazdag A-vitaminban is. Jelentős a szőlőcukor tartalma, az örleményben lévő magolaj antioxidáns hatásával biztosítja, hogy a paprika nem avasodik.

A legújabb kutatások eredményei szerint az antioxidáns vitaminok a hatékony egészségmegőrzés, betegségektől való védőhatás kifejtéséhez a következő dózisokban szükségesek naponta: E-vitamin 50–1200 mg, C-vitamin 100–1500 mg, béta-karotin 6–20 mg (Zatykó és Márkus, 2006).

A beérett fűszerpaprika piros színét a paprika terméshéján található karotin és karotinoid vegyületek, a színezékek adják. Jelen ismeretek szerint 26 szerkezetileg stabil, de különböző felépítésű szerves vegyület meglete eredményezi a beérett fűszerpaprika színét. A fűszerpaprika csípős, égető ízét a bogyók érbordáin található mirigyekből kikristályosodó vegyület, a kapszaicin okozza. A magyar fűszerpaprika-örlemény sajátos ízének, aromájának kialakulásában a paprika-bogyó cukortartalma igen fontos szerepet játszik. A fűszerpaprika cukorösszetétele és az utóérlelés alatt, a cukor „ellégzésével” bekövetkezett csökkenése eredményezik az örlemény kellemes ízharmóniáját.

A zsírsavak és zsíros olajok előfordulása a nyers fűszerpaprika terméshéján 4–6% körüli érték. A magban viszont igen nagy mennyiségben fordul elő, közel 40–45%-ban tartalmaz zsírsavakat. Főként olajsavat, linolsavat, linolénsavat, sztearinsavat találhatunk nagyobb mennyiségben, de kimutatható még palmitinsav, karnauba és mirisztinsav is. A zsíroknak, olajoknak első rendű szerepük a színérzet kialakításában van, ugyanis az őrlés során a sűrűdással keletkező hő hatására a magsejtekből kifolyó olaj oldja a terméshéj színezékeit és befesti az összes többi nem színes alkotóelem szemcséit is. Ezáltal megjelenésében tisztább, egyöntetűbb színezetű késztermék keletkezik. A fűszerpaprikában találhatóak még természetes ásványi anyagok: kálium, nátrium, kalcium, foszfor, vas, réz és mangán.

## A FÜSZERPAPRIKA HAZAI TERMŐTERÜLETEI

A fűszerpaprika Magyarországon csaknem mindenütt megterem, azonban a fűszerpaprika szántóföldi termesztése csak ott folytatható eredményesen, ahol a fűszerpaprika alapvető élettani tényezői kielégítőek (Nyéki és Papp, 2003). A termesztés során a növekedéshez, fejlődéshez szükséges élettani tényezőket egyidejűleg és együttesen kell biztosítani. A termesztéshez legjobb feltételek Szeged és Kalocsa környékén adóttak, ezért itt alakult ki a két nagy történelmi tájkörzet.

A *Kalocsai tájkörzet* a Duna mentén Solttól egészen az országhatárig, nyugati irányban Szekszárdig, keletre a Duna–Tisza közéig terjed. A történelmi termőterületen a fűszerpaprikát termelő községek Kalocsa körül alakultak ki: Bács, Fajsz, Miske, Foktő, Úszód, Dunapataj, Harta, Sükösd, a Dunántúlon Fadd és Bogviszló települések.



A *Szegedi tájkörzet* Szeged és környékén alakult ki, a körzethez Szeged város, Rösztke, Szentmihálytelek, Mórahalom, Tápé, Kiskundorozsma és Gyála községek tartoznak. A helyi klíma, a gyorsan melegedő termőtalaj, az itt meghonosodott fajták és módszerek tették híressé a szegedi fűszerpaprikát, melyet kis és nagyüzemi méretekben termelnek, és korszerű technológiával dolgoznak fel.

A Kalocsa és Szeged környéki fűszerpaprika-termelési központok kialakulásában és fejlődésében döntő szerepet játszottak a természeti adottságok, a hagyomány, mely apáról fiúra szállt, valamint a szakértelem, a tudás és nem kevésbé a növény fanatikus szeretete.

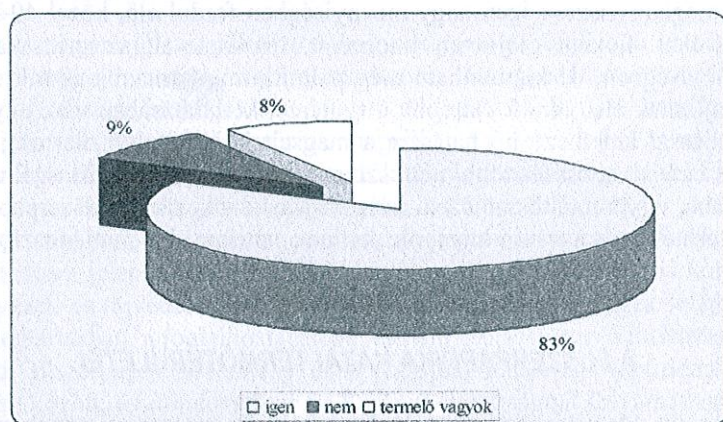
A fűszerpaprika termesztés hagyományosan kézimunka igényes, ez indokolja a családi gazdaságokban történő termesztés nagyobb arányát. A nyers fűszerpaprika mennyisége 40–60 ezer tonna évente, a termésátlag 7-9 tonna hektáronként, de kedvező időjárású években – öntözött viszonyok között – 15–25 tonnás termés is elérhető.

### A FÜSZERPAPRIKA FOGYASZTÁSI SZOKÁSOK VIZSGÁLATA

Kérdőíves felmérés keretében a fűszerpaprikával kapcsolatos fogyasztói attitűdöket és fogyasztói szokásokat tártuk fel, melynek során 250 megkérdezett véleményét foglaljuk össze.

A kérdőívet 214 nő és 36 férfi töltötte ki, jellemzően 18-30 éves korúak. A válaszadók 39%-ának az 1 főre jutó havi nettó jövedelme 30 001–50 000 Ft, 29%-ának pedig 50 001–70 000 Ft között van. Végzettségüket tekintve túlnyomórészt felsőfokú (52%) és szakközépiskolai végzettségűek (36%) töltötték ki a kérdőíveket, akik közül 134 fő városban és 116 fő faluban lakik.

A 1. ábrán láthatjuk, hogy a megkérdezettek 83%-a szokott fűszerpaprikát vásárolni, 9% nem vásárol, 8% pedig saját maga termeli meg.

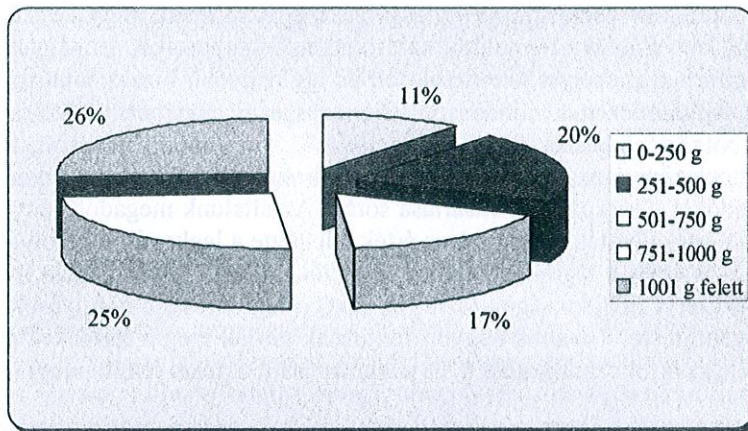


1. ábra. A fűszerpaprikát vásárlók aránya

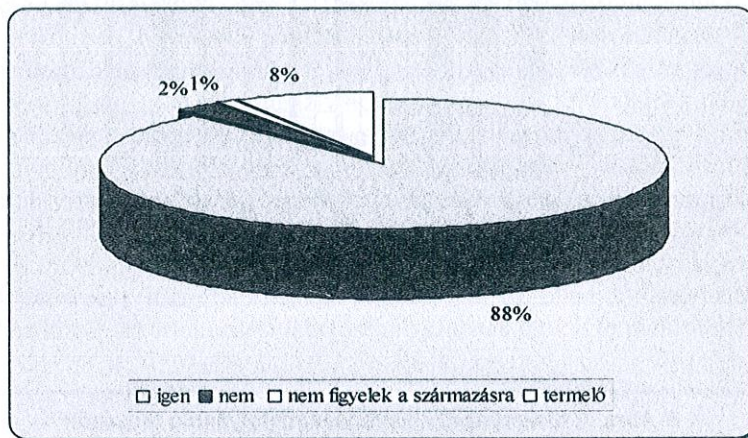
A fűszerpaprika fogyasztás mennyiségére vonatkozóan a válaszadók 25%-a 75 dkg és 1 kg között vásárol, 26%-a 1 kg feletti mennyiséget, 31% pedig kevesebb, mint fél kilogramm fűszerpaprikát vásárol éves szinten (2. ábra).

A 3. ábra mutatja, hogy a válaszadók egyértelműen a szegedi és a kalocsai fűszerpaprikát részesítik előnyben a külföldivel szemben (88%). Mindössze a megkérdezetteknek csak 1%-a nem figyel a paprika származására. A maradék 8% (20 fő) paprikatermesztő, tehát az ő számukra szintén a hazai paprika az elsődleges.

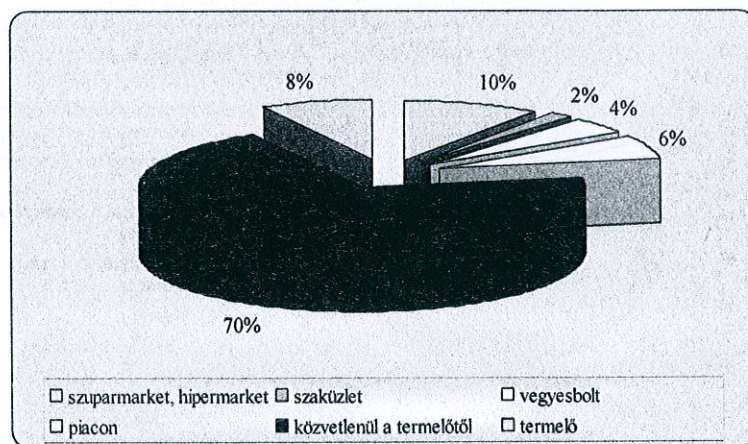




2. ábra. A fűszerpaprika vásárlás mennyisége éves szinten



3. ábra. A hazai fűszerpaprika előnyben részesítése a külföldivel szemben

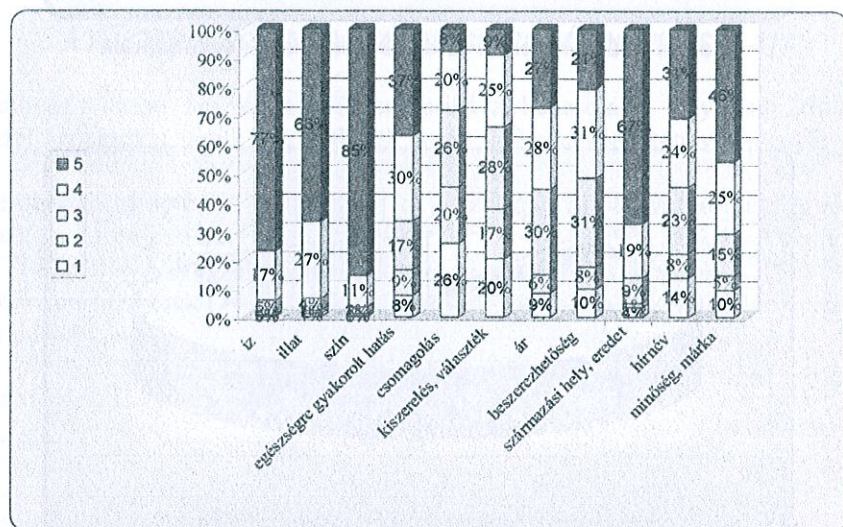


4. ábra. A fűszerpaprika beszerzési helyei

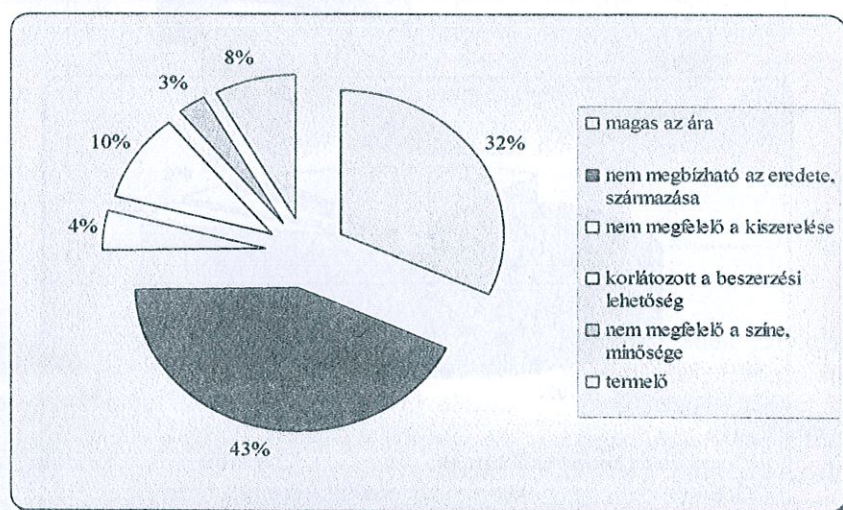


A fűszerpaprika beszerzési helyeit vizsgálva, megállapítható, hogy a vásárlók legszívesebben (70%) közvetlenül a termelőtől vásárolják a fűszerpaprikát. Itt nagyobb szaktudást, biztonságos származási helyet tételnek fel, és így nagyobb bizalommal fordulnak a termék felé. A megkérdezettek mindössze 10%-a részesíti előnyben vásárlása során a szupermarketekből történő beszerzést (4. ábra).

Vizsgálataink tárgyát képezte az is, hogy egyes tényezők milyen mértékben befolyásolják a vásárlókat fűszerpaprika vásárlása során. Az általunk megadott tényezőket 1–5-ig terjedő skálán értékeltették, ahol az 1-es érték jelentette a legkevésbé befolyásoló tényezőt, míg az 5-ös érték a leginkább fontos tényezőket. Az 5. ábra alapján megállapítható, hogy az érzékszervi tulajdonságok (szín, íz, illat) a legfontosabb befolyásoló tényezőként kerültek megemlítésre. Továbbá nagyon fontosnak tartják még a termékek eredetét, származási helyét (az ötfokozatú skálán 67% a legmagasabb értéket jelölte meg).



5. ábra. A fűszerpaprika vásárlását befolyásoló tényezők



6. ábra. A fűszerpaprika vásárlása során felmerülő problémák



Végül arra a kérdésre kerestük a választ, hogy a fűszerpaprika vásárlása során milyen problémákkal találkozhatnak a megkérdezettek, hiszen ezen információk birtokában számos problémára megtalálhatjuk a megoldást. 43% nyilatkozott úgy, hogy a nem megbízható eredet, származás fontos problémaként merül fel, sajnos ezt alátámasztják az időnként kirobbanó fűszerpaprika botrányok is. Továbbá 32% szerint a magas árak is esetleg negatív hatásokat okoznak, valamint 10% nem elégedett a beszerzési csatornákkal sem (6. ábra).

## KÖVETKEZTETÉSEK, JAVASLATOK

A magyar fűszerpaprika termesztésének és feldolgozásának évszázados hagyományai vannak. Hazánk éghajlata, talajadottsága, az itt élők szaktudása és elkötelezettsége optimális feltételeket biztosít a kiváló színű, ízű és aromaanyagú fűszerpaprika-örlemény előállításához. A magyar fűszerpaprikának leginkább a közép-európai zsírkonyhában van fontos szerepe. Zsírban oldódva javítja az ételek gasztronómiai tulajdonságait, természetes színezéktartalma – a karotinok és karotinoidok –, valamint telítetlen növényiolaj-tartalma miatt az ételek biológiai értéke növekszik, sőt a csípős változat segíti az ételek emészthetőségét.

A piaci esélyeket növelheti, hogy a fűszerpaprika termelési feltételeinek javításával a termésátlag jelentősen növelhető a minőség csökkenésének következménye nélkül. Ez elsősorban az öntözhető területek növelésével, valamint a mezőgazdaság tökeszegénységének csökkentésével érhető el. Az intenzív növénytermesztés feltételeinek megteremtésével a fajlagos önköltség csökkenthető, ezáltal a világpiaci versenyképesség javítható. Belföldön a hazai fogyasztás ösztönzésével a feketepiaci értékesítés visszaszorítható, a legális piaci szereplők értékesítési lehetőségeinek javulása mellett. A fűszerpaprika egyéb felhasználási területeinek felkutatásával, kidolgozásával a piaci lehetőségek tovább növelhetők. Jelentős a turizmusban, a foglalkoztatásban és az elmaradott térségek felzárkóztatásában betöltött szerepe a fűszerpaprikának. Az Európai Unióban a fűszerpaprika termelés nincs kvótához kötve, az értékesítési lehetőségek szabnak csak a termelésnek határt.

## IRODALOMJEGYZÉK

- Nyéki József–Papp János (2003): Kertészeti hungarikumok MTA Társadalomkutató Központ, Budapest.
- Panyor Ágota–Marosi Tibor (2006): Az élelmiszerek eredetvédelmének összefüggése a versenyképességgel, Élelmzési ipar LX. évf. (3) pp. 93–95.
- Popovics Anett–Gyenge Balázs (2005): A földrajzi jelzés oltalmában részesülő magyar termékek ismertsége, Gazdálkodás XLIX. évf. (1) pp. 42–51.
- Zatykó Lajos–Márkus Ferenc (2006): Étkezési és fűszerpaprika termesztése, Hungarikumok sorozat, Mezőgazda Kiadó.